



Mousse di cioccolato alle nocciole



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	8 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	2 ore

Ingredienti

- 125 g di latte
- 5 g di gelatina in fogli
- 250 g di panna fresca
- 170 g di cioccolato fondente
- 50 g di nocciole
- Granella di nocciola q.b.
- Scaglie di cioccolato q.b.

Preparazione

Metti in ammollo 5 g di gelatina per dolci.

Metti nel boccale 50 g di nocciole e trita **20 Sec. Vel. 10**. Raccogli e metti da parte.

Nel boccale pulito metti 125 g di latte e scalda **3 Min. 80° Vel. 1**.

Nel frattempo, sciogli parzialmente al microonde o a bagnomaria il cioccolato.

Aggiungi la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata, le nocciole tritate, 170 g di cioccolato fondente parzialmente fuso ed emulsiona **2 Min. Vel. 3**. Togli dal boccale e lascia freddare.

Intanto, nel boccale pulito e raffreddato, metti la farfalla, versa 300 g di panna fresca e monta leggermente **1 Min. Vel. 3**.

Aggiungi delicatamente la panna al composto con movimenti dal basso verso l'alto.

Versa negli stampini e lascia freddare in frigo per **2 Ore**.

Decora con la granella di nocciola e scaglie di cioccolato.

Consigli

Fai freddare la mousse in bicchierini o coppette, oppure lasciala in una ciotola e poi crea dei riccioli di mousse con l'aiuto di un sac à poche per farcire coupelle, cialdine o tartellette.

